VOLLRATH®

Setting the Standard™

Manual del operador

VOLLRATH®

REDCO®

Lettuce King® I
400N, 401N, 402NC, 403N
Lettuce King® IV
4400N

Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. 2350026-1 Mod. 7/10

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Revise el equipo antes de cada uso para asegurarse de que esté limpio.
- Revise si hay hojas rotas, melladas o desafiladas, y si es así, reemplace el conjunto de hojas.
- Verifique que el cabezal de empuje esté completamente asentado en los topes de goma.
- Si es necesario, lubrique las varillas guía usando una capa delgada de aceite mineral, Petro Gel, o lubricante apto para alimentos. NO USE ACEITE DE COCINA YA QUE SE TORNARÁ PEGAJOSO Y PUEDE DAÑAR PERMANENTEMENTE LOS COJINETES DEL CABEZAL DE EMPUJE

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Diseñado para cortar verduras y frutas en cubos y segmentos.

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

Figura 1. Características y controles, Lettuce King I.

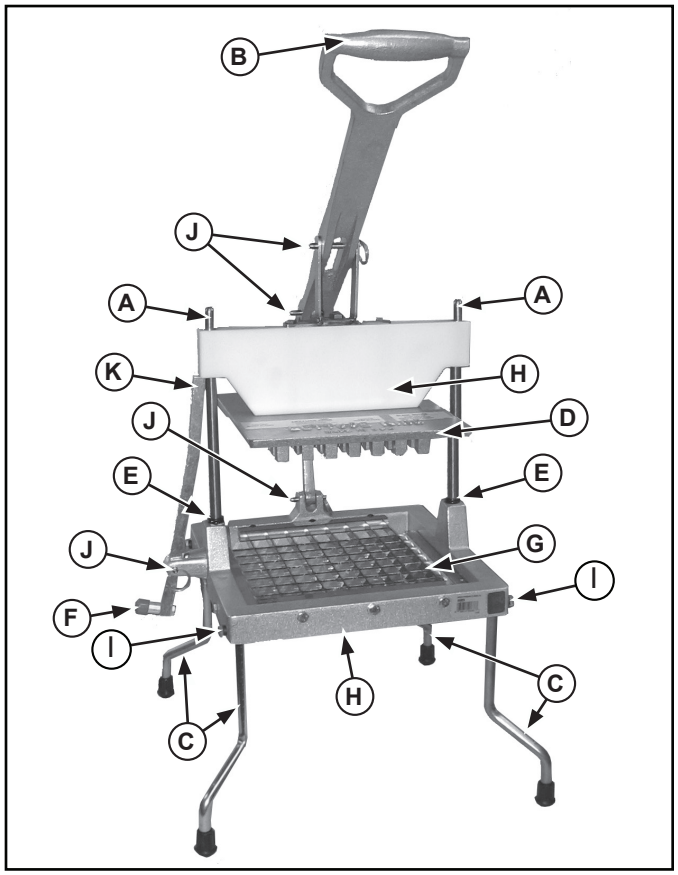


Figura 2. Características y controles, Lettuce King IV.

(A) VARILLAS GUÍA. Guían y alinean el cabezal de empuje sobre el juego de hojas.

(B) MANGO. Se usa para bajar y subir el cabezal de empuje.

(C) PATAS. Soportan el equipo.

(D) CONJUNTO DEL CABEZAL DE EMPUJE. Compuesto por las guías y el bloque del cabezal de empuje (y el mango para los modelos de sobremesa).

(E) TOPES. Amortiguan la parada del cabezal de empuje.

(F) MANGO CON TRABA DE SEGURIDAD. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje en la posición de arriba.

(G) CONJUNTO DE HOJAS. Alberga las hojas. Dimensionado específicamente para coincidir con el bloque del cabezal de empuje correspondiente.

(H) CONJUNTO DE LA BASE. Sostiene las varillas guía y las piezas del equipo.

(I) TORNILLOS DE LAS PATAS. Sujetan las patas en su lugar.

(J) BULÓN. Afianza el cabezal de empuje al mango. Afianza el conjunto del mango a la base. Afianza la traba de seguridad a la base.

(K) BRAZO CON TRABA DE SEGURIDAD. Se usa para afianzar el bloque del cabezal de empuje en la posición de arriba.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Retire cuidadosamente del equipo la caja o los materiales de embalado. Deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Instalación de las patas, Lettuce King I:

1. Use los tornillos (A) y arandelas (B) para instalar las patas (C) y apretarlas con la llave (D). Consulte la Figura 3.

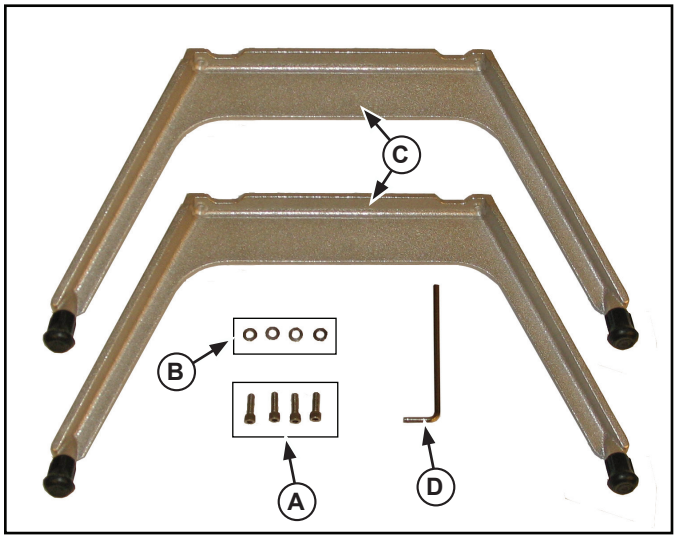


Figura 3. Patas, herrajes y herramienta para la unidad Lettuce King I.

2. Afiance las patas (C) a la base (D) con los tornillos (A) y las arandelas (B). Consulte la Figura 4.

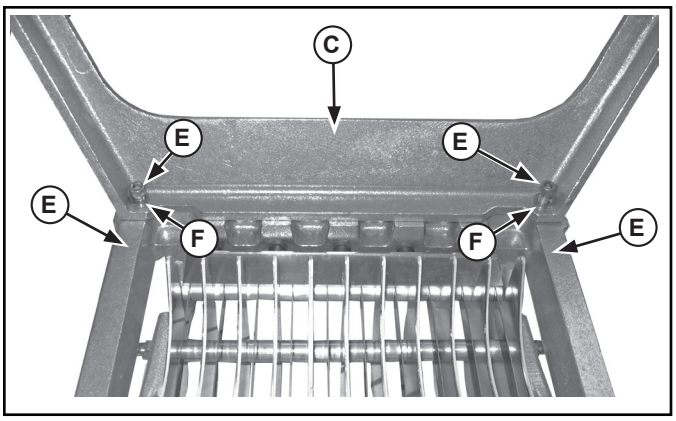


Figura 4. Montaje de las patas en la unidad Lettuce King I.

Instalación de las patas, Lettuce King IV:

1. Use los tornillos de cabeza (A) y las arandelas de goma (B) para instalar las patas (C). Consulte la Figura 5.

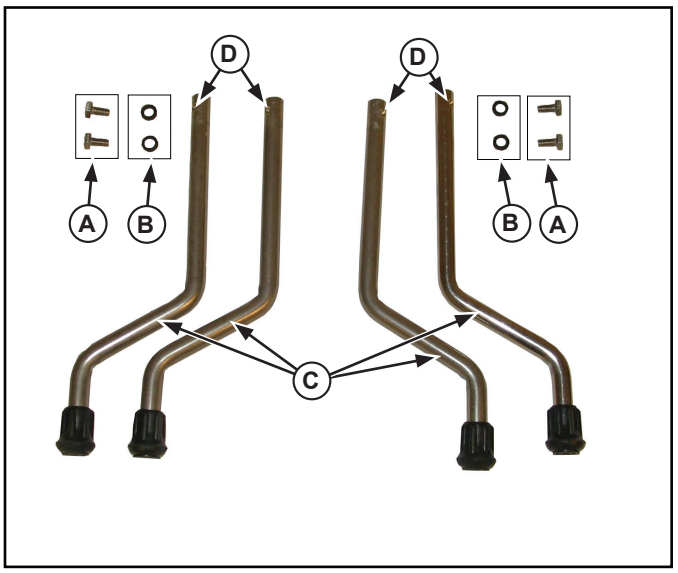
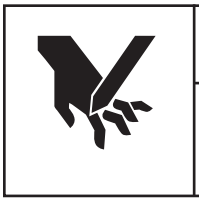


Figura 5. Patas y herrajes para la unidad Lettuce King IV.

2. Use los tornillos de cabeza (A) y las arandelas de goma (B) para instalar las patas (C). Consulte la Figura 5.
3. Fije las patas (C) en los orificios del conjunto de la base (H) de modo que la parte angular de la pata quede orientada hacia afuera. Consulte la Figura 2.
4. Afiance las patas (C) al conjunto de la base (D) con los tornillos (A) y las arandelas (B). Consulte la Figura 2.
5. Apriete lentamente los tornillos de cabeza (A) y gire levemente las patas de modo que el extremo del tornillo de cabeza (H) ingrese en el surco de la pata (C). Consulte la Figura 5.

ESPAÑOL

OPERACIÓN



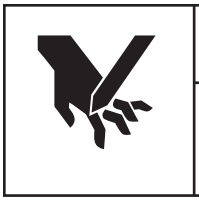
⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Es importante limpiar el equipo antes de usarlo por primera vez. Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite.

1. Antes de usarlo, cerciórese de que el equipo esté limpio y las hojas estén en buen estado. Si hay hojas sueltas o rotas, repárelas.
2. Antes de usarlo, siempre verifique que las hojas estén correctamente alineadas. Fije lentamente el cabezal de empuje (D) sobre el conjunto de hojas. Consulte las Figuras 1 y 2. Deben deslizarse en conjunto sin obstrucciones. Si hay obstrucciones, verifique que ambas piezas efectivamente sean del mismo conjunto.
3. Verifique que el conjunto de hojas y el conjunto del cabezal de empuje sean del tamaño deseado.
4. Prepare el alimento que va a procesar.
5. Suba el mango (B) y coloque el alimento en el conjunto de hojas (G) con el lado plano hacia abajo. Consulte las Figuras 1 y 2.
6. **Lettuce King I**: Quite la mano del área del conjunto de hojas (G) y colóquela en la pata (C). Consulte la Figura 1.
   Lettuce King IV: Sujete el mango (B), retire la mano de área del conjunto de hojas y colóquela en la palanca de traba (F). Oprima la palanca de traba (F) para liberar el brazo de traba del cabezal de empuje (D). Consulte la Figura 2.
7. Fuerce el alimento a través del conjunto de hojas empujando el mango hacia abajo en forma rápida y firme.
8. Repita este proceso hasta que haya preparado suficiente comida según sus necesidades diarias.
9. Limpie y lubrique inmediatamente el equipo tras usarlo. En la sección **LIMPIEZA** de este manual encontrará más información.

LIMPIEZA:



⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.

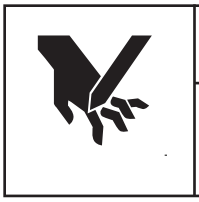
NOTA:
Los ácidos de los alimentos desafilarán las hojas y corroerán el metal. Siempre limpie este equipo de preparación de alimentos inmediatamente tras usarlo.

1. Suba el mango y colóquelo en la posición más alta. Consulte las Figuras 1 y 2.
2. Limpie los desechos grandes con el cepillo especial que se proporciona con este equipo.
3. Limpie, enjuague o rocíe totalmente el equipo, el cabezal de empuje y el conjunto de hojas con agua CALIENTE.
4. No limpie con un paño las hojas ni use estropajos abrasivos en el equipo. El pasar un paño por el borde filoso puede causar lesiones y desafilar las hojas.
5. El conjunto de hojas de corte (G) se limpia mejor forzando agua a presión por las hojas desde el lado sin filo. Si es necesario, use un cepillo de limpieza con cerdas de nylon para eliminar las partículas de alimento de dicho lado (G).
6. No coloque este equipo en un lavavajillas ni máquina para lavar platos con jabones, detergentes ni productos químicos alcalinos que puedan dañarlo.
7. Tras limpiarlo, deje que el equipo se seque al aire.
8. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1. Limpie el equipo después de usarlo.
2. Utilícelo sólo para los propósitos para los cuales está diseñado.
3. Cambie regularmente las hojas - basándose en el uso.

REEMPLAZO DEL CONJUNTO DE HOJAS



⚠ ADVERTENCIA

Peligro con hojas filosas.
Las hojas son filosas y pueden causar cortes. Manipule el equipo con cuidado para evitar lesiones con las hojas filosas.

Lave las hojas nuevas con agua caliente jabonosa y enjuáguelas totalmente para eliminar la delgada película protectora de aceite. Mantenga el borde filoso lejos de usted al manipular las hojas.

Lettuce King I:

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
2. Trabaje en una superficie plana y seca, procurándose un espacio amplio.
3. Suba el mango y el cabezal de empuje hasta su posición más alta.
4. Verifique que los topes (E) estén instalados. Si faltan, limpie la superficie e instale la o las protecciones bloqueadoras de las hojas. Consulte la Figura 1.
5. Retire los tornillos que sostienen el conjunto de hojas (T). Retire y deseche cuidadosamente el conjunto de hojas. Consulte la vista detallada y la lista de piezas.
6. Inspeccione los dedos de empuje (J). Si están mellados o presentan rebabas, alise los bordes ásperos con una lima plana pequeña. Los espacios entre los dedos deben ser uniformes. Enderece los dedos doblados.
7. Verifique que las protecciones de las hojas (V) estén instaladas en el conjunto de hojas. Consulte la Figura 1.
8. Coloque el conjunto de hojas (G) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente asentado con el lado filoso hacia arriba. Consulte la Figura 1.
9. Instale los tornillos en el lado posterior del conjunto de hojas (G). Apriételos hasta que hagan contacto con el conjunto de la base (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)

10. Coloque la arandela de goma entre el conjunto de la base (H) y el conjunto de hojas (G). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
11. Baje lentamente el cabezal de empuje (D) hasta el conjunto de hojas (G). Si hace contacto, es posible que deba ajustarse el cabezal del empuje. Para ello, afloje los tornillos de fijación del collarín trabante y ubíquelos, luego ajuste los dedos del cabezal de empuje. Apriete los tornillos de fijación del collarín trabante.
12. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

Lettuce King IV:

1. Familiarícese con el diagrama de piezas de su equipo.
2. Trabaje en una superficie plana y seca, procurándose un espacio amplio.
3. Suba el mango y el cabezal de empuje hasta su posición más alta.
4. Retire los tornillos que sostienen el conjunto de hojas (I). Retire y deseche cuidadosamente los conjuntos de hojas. Consulte la Figura 2.
5. Examine el cabezal de empuje (D). Si están mellados o presentan rebabas, alise los bordes ásperos con una lima plana pequeña.
6. Verifique que las protecciones de las hojas (BB) estén instaladas en el conjunto de hojas (DD y CC). Consulte la vista detallada de la unidad Lettuce King IV.
7. Coloque el conjunto de hojas inferior (CC) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente ubicado con el lado filoso hacia arriba.
8. Instale los tornillos en el lado izquierdo del conjunto de hojas (CC). Apriételos hasta que hagan contacto con el bastidor (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
9. Coloque la arandela de goma entre el bastidor derecho (H) y el conjunto de hojas (CC). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 de giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
10. Coloque el conjunto de hojas superior (DD) en el bastidor (H) de modo que quede correctamente ubicado con el lado filoso hacia arriba.
11. Instale los tornillos en el lado delantero del conjunto de hojas (DD). Apriételos hasta que hagan contacto con el bastidor (H). Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
12. Coloque la arandela de goma entre el bastidor posterior (H) y el conjunto de hojas (DD). Introduzca los tornillos por el bastidor y la arandela de goma en el conjunto de hojas. Gire el tornillo hasta que quede apretado, sin exceder el 1/2 giro o los 0.5 kg. metros (40 pulg. lbs.)
13. Baje lentamente el cabezal de empuje hasta las hojas.
14. Lubrique la barra guía con aceite mineral o Petro Gel tras usar la unidad. No use aceite de cocina ya que se tornará pegajoso y puede dañar permanentemente el equipo.

ESPAÑOL

Solución de problemas

Si el equipo no procesa alimentos de manera pulcra o les causa daños, es posible que las hojas estén desafiladas y deban reemplazarse. Las hojas rotas, dobladas o melladas deben reemplazarse.

Problema	Podría deberse a	Solución
Hoja rota.	Hojas desafiladas.	Haga hendiduras previas cada vez que sea posible para evitar impactos indebidos y tensión en las hojas Reemplace el conjunto de hojas.

Servicio y reparación

Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

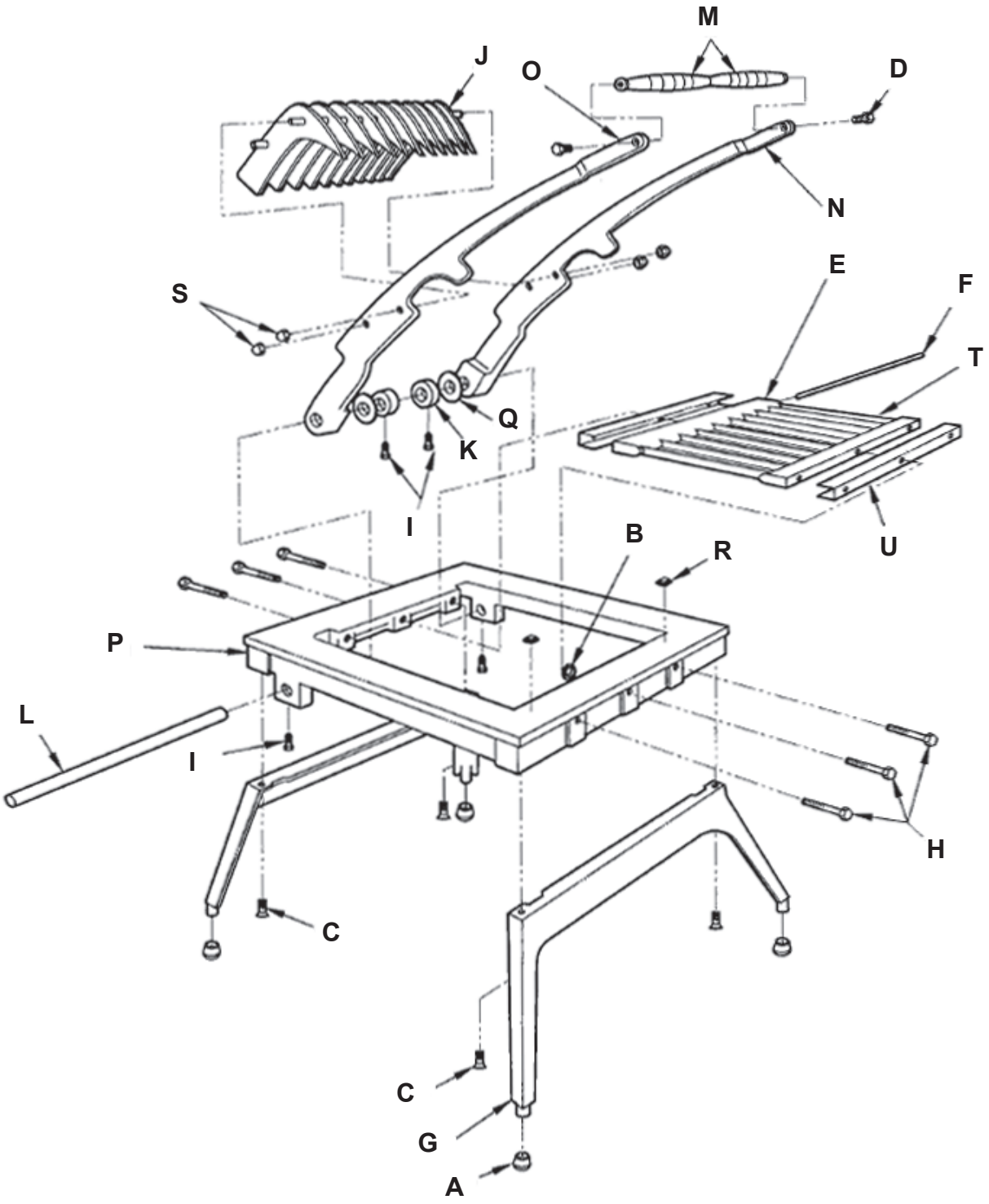
Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió el equipo.

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING I

LETRA	NÚMERO DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	060	PATA DE GOMA (ESTILO ANTIGUO)
	303	PATA DE GOMA, PROFUNDA (ESTILO NUEVO)
B	0655	SELLO DE GOMA
C	414	TORNILLO 1/4-20 X 1.9 CM (3/4")
D	415	TORNILLO, CABEZA HEX., 1/4-20 X 2.2 CM (7/8")
E	420	BLOQUEADOR DE HOJAS
F	424	PASADOR, BLOQUEADOR DE HOJAS
G	426	PIEZA FUNDIDA PATAS, DELANTERA/POSTERIOR
H	427	TORNILLO BLOQUEADOR DE HOJAS, 1/4-20 X 5.1 CM (2")
I	4422R	TORNILLO CABEZA CUADR., 1/4-20 X 1 CM (3/8 PO")
J	452	CABEZAL DE EMPUJE 1.9 cm (3/4") - INCLUYE: 20 ESPACIADORES, 11 DEDOS, 2 VARILLAS DE RETENCIÓN, 4 TUERCAS
	482	CABEZAL DE EMPUJE 1 cm (3/8") - INCLUYE: 38 ESPACIADORES, 20 DEDOS, 2 VARILLAS DE RETENCIÓN, 4 TUERCAS
	483	CABEZAL DE EMPUJE 0.6 cm (1/4") - INCLUYE: 56 ESPACIADORES, 29 DEDOS, 2 VARILLAS DE RETENCIÓN, 4 TUERCAS
K	453	COLLARÍN TRABANTE CABEZAL DE EMPUJE - INCL. COLLARÍN Y TORNILLO
L	454	VARILLA PIVOTANTE, CABEZAL DE EMPUJE
M	455	MANGO, CABEZAL DE EMPUJE - INCL. VARILLA DE MANGO Y 2 EMPUÑADURAS PLÁSTICAS
N	456	BRAZO LATERAL, CABEZAL DE EMPUJE - DERECHO
O	457	BRAZO LATERAL, CABEZAL DE EMPUJE - IZQUIERDO
P	468	PIEZA FUNDIDA BASE
Q	490	ARANDELA DE NYLON
R	506	TOPE, CABEZAL DE EMPUJE
S	519	TUERCA CIEGA, 1/4"
T	485	CONJUNTO DE HOJAS 0.6 cm (1/4") - INCLUYE: 28 HOJAS, 2 BLOQUEADORES, 2 PASADORES, 2 PROTECCIONES
	484	CONJUNTO DE HOJAS 1 cm (3/8") - INCLUYE: 19 HOJAS, 2 BLOQUEADORES, 2 PASADORES, 2 PROTECCIONES
	434	CONJUNTO DE HOJAS 1.9 cm (3/4") - INCLUYE: 10 HOJAS, 2 BLOQUEADORES, 2 PASADORES, 2 PROTECCIONES
U	N/A	PROTECCIÓN DE LA BASE - PARTE DEL CONJUNTO DE HOJAS
NO SE MUESTRA	4425	CEPILLO, CORTADOR DE LECHUGAS

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING I

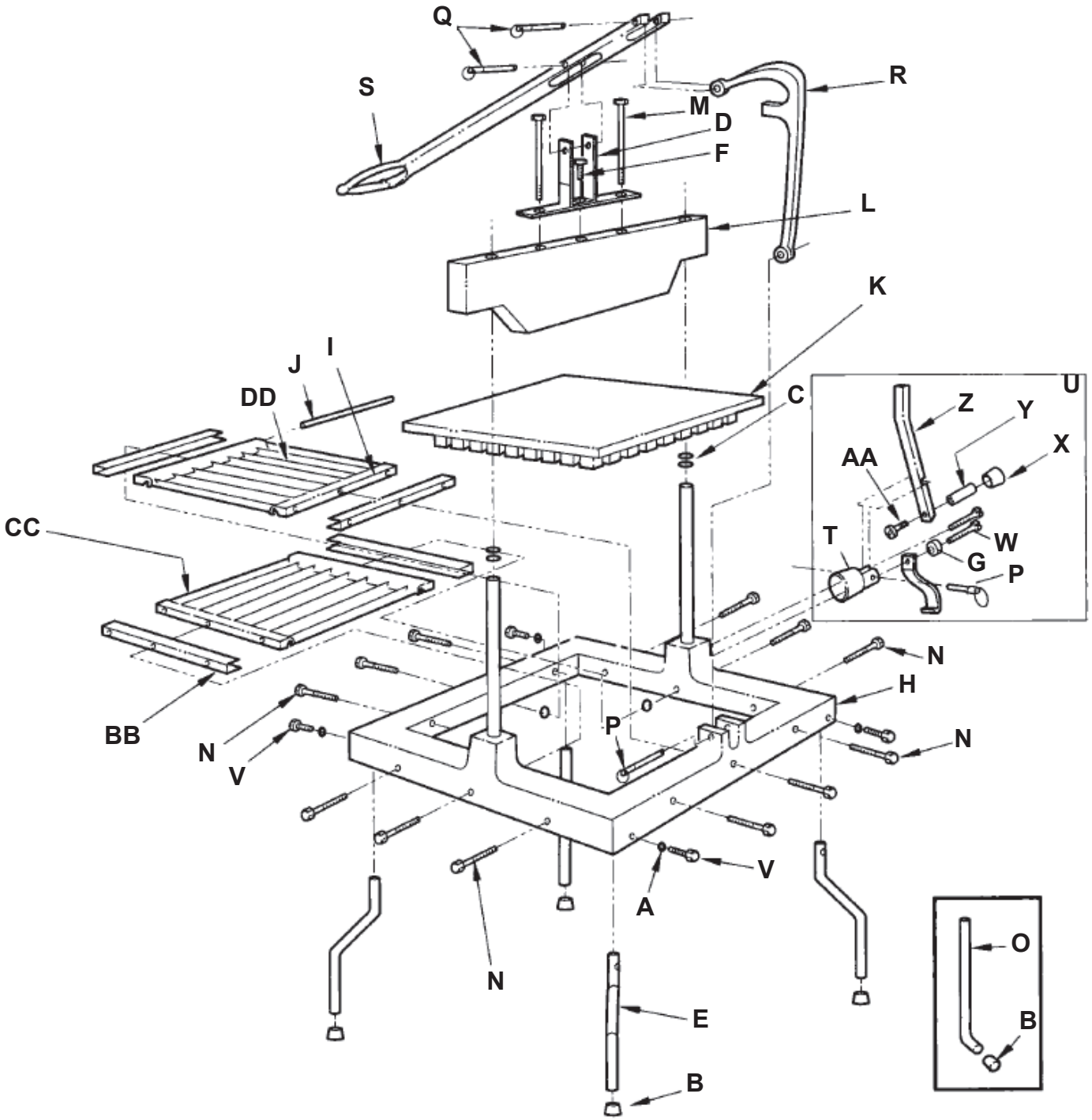


ESPAÑOL

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING IV

LETRA	NÚMERO DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
A	0658	Sello de goma
B	303	Pata de goma
C	305	Junta tórica
D	379017	Soporte del mango
E	379018	Pata (estilo nuevo - no se debe mezclar con el estilo antiguo)
F	379019	Tornillo, inoxidable, hex, 3/8-24 x 1”
G	379020	Espaciador
H	4401	Bastidor principal con varillas guía
I	4402	Bloqueador, hoja (también parte de 4408)
J	4403	Pasador, hoja (también parte de 4408)
K	4404	Cabezal de empuje
L	4405	Guía del cabezal
M	4406	Tornillo, hex., 1/4-20 x 4 1/2”
N	4407	Tornillo, hex., 1/4-20 x 1 3/8”
O	4409	Pata (estilo nuevo - no se debe mezclar con el estilo nuevo)
P	4411	Pasador de tiro con anillo, corto, 3.2 cm (1 1/4”)
Q	4412R	Pasador de tiro con anillo, largo, 4.5 cm (1 3/4”)
R	4413	Articulación, brazo de operación
S	4414R	Brazo de operación
T	4416	Base, pivote de seguridad
U	4417	Conjunto, pestillo de seguridad
V	4424	Tornillo, hex., 1/4-20 x 1/2”
W	4427	Tornillo, Phillips, 1/4-20 x 1 1/4”
X	N/A	Tapa plástica (también parte de 4417)
Y	N/A	Tope de aluminio (también parte de 4417)
Z	N/A	Pestillo de seguridad (también parte de 4417)
AA	N/A	Tornillo, hex., 1/4-20 x 1” (también parte de 4417)
BB	N/A	Protección, hoja (parte del conj. de hojas 4408 y juego de hojas 4451)
CC	N/A	Conjunto de hojas (incl. 2 conj. de hojas completos c/protecciones)
DD	N/A	Hoja única, 1.3 cm x 9-3/16” (1/2” x 9-3/16) (12 por caja)
EE	N/A	Articulación, guía cabezal (discontinuada, consulte la letra “D”)
NO SE MUESTRA	4425	Cepillo, cortador de lechugas

LISTA DE REPUESTOS - LETTUCE KING IV



ESPAÑOL

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

INSCRIBA SU GARANTÍA HOY MISMO

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

PROCEDIMIENTO DE GARANTÍA

NOMBRE DE EMPRESA

NOMBRE DE CONTACTO CLAVE — CORREO ELECTRÓNICO

DIRECCIÓN

CIUDAD — ESTADO — CÓDIGO POSTAL

PAÍS — TELÉFONO — FAX

MODELO — NÚMERO DE ARTÍCULO

NÚMERO DE SERIE ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

TIPO DE OPERACION

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

MOTIVO PARA SELECCIONAR NUESTRO PRODUCTO

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿LE GUSTARÍA RECIBIR NUESTRO COMPLETO CATÁLOGO Y PERMANECER EN NUESTRA LISTA DE CORREO? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Servicio de Canada: 800.695.8560

© 2012 The Vollrath Company, L.L.C.